

Ballottine de roussette, crème anis safran
Piquillos farcis, potimarron confit
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE				BASE :
Roussette	Kg	1,5		Désarêter la roussette et couper en tronçons, bien rincer à l'eau claire.
Épinard	Kg	0,600		Laver, équeuter les feuilles d'épinards et les faire tomber au beurre, sel poivre, refroidir.
Tomates confites	Pce	16		Bien essuyer le poisson, assaisonner, farcir avec les épinards et tomates confites, façonner en ballottine, ficeler et réserver.
Beurre	Kg	0,100		CUISSON:
Échalotes	Kg	0,200		Ciseler finement les échalotes, disposer dans un plat avec les ballottines, ajouter le fumet de poisson et le vin blanc, thym romarin.
Vin blanc	L	0,5		Recouvrir d'une feuille de cuisson et cuire au four à 120°C, sonder à 52°C
Fumet de poisson	L	1		SAUCE:
Thym,romarin	Pm	Pm		Laisser infuser la badiane dans le jus de cuisson safrané.
Sel, poivre, piment d'Espelette	Pm	Pm		Réaliser un roux et verser le jus de cuisson chaud, chinoiser, porter à ébullition et crémier. Rectifier assaisonnement.
SAUCE				PIQUILLOS DUXELLES:
Liquide de cuisson	L	1		Hacher les champignons, ciseler les échalotes.
Crème épaisse	Kg	0,125		Suer au beurre les échalotes, ajouter les champignons et cuire doucement jusqu'à évaporation de l'eau de végétation, assaisonner et ajouter le persil haché.
Beurre	Kg	0,050		POTIMARRON CONFITS :
Farine	Kg	0,050		Couper le potimarron en petits quartiers, badigeonner d'huile d'olive, assaisonner, ajouter le paprika et confire au four à 150°C.
Safran	Pm	Pm		DRESSAGE :
Anis étoilée (badiane)	Pce	1		Dresser en assiette bien chaude
PIQUILLOS				
Piquillos	Pce	16		
Champignons de paris	Kg	0,500		
Échalotes	Kg	0,100		
Beurre	Kg	0,030		
Persil	Kg	0,030		
Sel, poivre	Pm	Pm		
POTIMARRON CONFITS				
Potimarron	Pce	1		
Huile d'olive	L	0,02		
Paprika	Pm	Pm		
Sel,poivre	Pm	Pm		
FINITION				
Aneth	Botte	0,25		
Notes personnelle :				

